

27.11.2023 - 14:38 Uhr

## Guide MICHELIN: Diese Restaurants in Buenos Aires und Mendoza kommen 2024 hinzu



Buenos Aires (ots) -

*Das Warten hat ein Ende - das sind die argentinischen Restaurants mit Michelin-Sternen und besonderer Erwähnung im Guide.*

Auf der Suche nach kulinarischen Spitzenadressen ist der legendäre Guide MICHELIN zum ersten Mal in Argentinien gelandet. Der renommierte Reifenhersteller, der seit 1900 seinen Gastronomieführer herausgibt, hat sieben Restaurants in Buenos Aires und Mendoza mit einem oder zwei Sternen ausgezeichnet. Nach seinen etablierten Kriterien wurden 71 weitere Restaurants lobend erwähnt, 7 mit einem Grünen Stern sowie 7 weitere für ihr Preis-Leistungs-Verhältnis mit einem Bib Gourmand prämiert.

Ausgezeichnete Restaurants:

Mit zwei Sternen

Aramburu - Chefkoch: Gonzalo Aramburu (Buenos Aires)

Mit einem Stern:

Don Julio - Chefkoch: Guido Tassi (Buenos Aires)

Zonda Cocina de Paisaje - Chefkoch: Augusto García (Mendoza)

Casa Vigil - Chefkoch: Ivan Azar (Mendoza)

Brindillas - Chefkoch: Mariano Gallego (Mendoza)

Azafrán - Chefkoch: Sebastián Weigandt (Mendoza)

Trescha - Chefkoch: Tomás Treschanski (Buenos Aires)

Grüner Stern für nachhaltiges Arbeiten:

Casa Vigil

Anchoita

Crizia

Zonda Cocina de Paisaje

El Preferido

Riccitelli Bistro

Don Julio

Lobende Erwähnung:

Sommelier Award:

Martín Bruno - Don Julio, Buenos Aires

Young Chef Award: Tomás Treschanski - Trescha, Buenos Aires

Bib Gourmand für das Preis-Leistungs-Verhältnis:

Bis bistro

Reliquia

Anafe

Mengano

República del Fuego

Caseros

La Alacena Trattoria

sowie 57 Empfehlungen, davon 42 in Buenos Aires und 15 in Mendoza.

Die Bekanntgabe erfolgte vor mehr als 400 Gästen in den Arenas Studios im Stadtteil La Boca von Buenos Aires. Darunter befanden sich renommierte argentinische Köche, Restaurantbesitzer sowie die nationale und internationale Presse.

Die ausgezeichneten Restaurants werden in den Jahren 2024 und 2025 im Guide MICHELIN vertreten sein. Damit ist Argentinien das erste spanischsprachige Land Lateinamerikas, das in den Guide aufgenommen wird. Dafür haben sich das nationale Ministerium für Tourismus und Sport und das Nationale Institut für Tourismusförderung mit seinem Minister Matías Lammens eingesetzt.

Auf der Suche nach einem außergewöhnlichen gastronomischen Erlebnis, das die begehrten Michelin-Sterne verdient, reisten anonyme Inspektoren in die entlegensten Winkel und die anspruchsvollsten Restaurants von Buenos Aires und Mendoza. Diese Experten, ausgebildet in den besten Hotel- und Gastronomieschulen der Welt, tauchten dabei tief in die argentinische Kultur ein.

Die Fachleute nutzen für die Bewertung fünf wesentliche Kriterien: die Qualität der Zutaten, die Harmonie der Aromen, die Beherrschung der Technik, die in jedem Gericht widerspiegelte Persönlichkeit des Küchenchefs sowie die Beständigkeit im Laufe der Zeit und das Angebot als Ganzes.

Die Gastronomie in Buenos Aires

Argentinien ist ein renommiertes gastronomisches Reiseziel und Buenos Aires sein kulinarisches Zentrum. Dort herrscht eine beeindruckende Vielfalt an Restaurants, die Eleganz und Kreativität in ihren Gerichten verbinden. Die Vielfalt indigener, spanischer und italienischer Einflüsse spiegelt sich in den Aromen wider, die die Gastronomie der Stadt einzigartig macht.

Die kulinarische Kultur Mendozas

Mendoza, bekannt als die Weinhauptstadt Argentiniens, ist ein Paradies für Weinliebhaber. Die ausgedehnten Weinberge und angesehenen Kellereien ziehen Winzer und Weinliebhaber aus aller Welt an. Doch die Provinz glänzt nicht nur in der Welt des Weins, auch die Food-Szene ist mit den Weinkellereien verflochten und schafft einzigartige kulinarische Erlebnisse. Typisch für die Region ist das "menú por pasos" (Menü mit vielen Gängen) mit dem berühmten argentinischen Rindfleisch, Ziegenfleisch, frischem Gemüse und Fisch.

Pressekontakt:

Prensa INPROTUR - Nicolás Etcheverrito

E-Mail: [media@argentina.travel](mailto:media@argentina.travel)

Medieninhalte



GWENDAL POULLENNEC, Internationaler Direktor der Michelin Guides und Sterneköche. / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.de/nr/152361](http://www.presseportal.de/nr/152361) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100086521/100913866> abgerufen werden.